

PRIMI PIATTI

# Ravioli alla salsiccia di fegato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## PER LA SFOGLIA ALL'UOVO

200 g di farina  
2 uova  
1 vaschetta di mirtilli.

## PER IL RIPIENO

2 salsicce di fegato  
formaggio di capra fresco.

## PER IL CONDIMENTO

burro  
salvia  
formaggio grattugiato.

## PREPARAZIONE

- 1 Per la sfoglia, impastare la farina con le uova, quindi aggiungervi i mirtilli precedentemente passati.

Qualora la sfoglia risultasse troppo molle, aggiungere altra farina poco per volta.



- 2 Far riposare l'impasto per circa 1 ora avvolto nella pellicola trasparente.



- 3 Preparare la farcia impastando le salsicce di fegato con il formaggio di capra.



4 Stendere la pasta.



5 Confezionare i ravioli.



6 Una volta pronti i ravioli, cuocerli in abbondante acqua salata e condirli con burro, salvia e

formaggio grattugiato.

